



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gnocchi au gorgonzola & pesto de pistaches

 Pour 2 personnes Très facile 13 min**4.25€ La portion** (prix indicatif)

Le fondant des gnocchis avec le crémeux du gorgonzola et la gourmandise et le croquant des pistaches. Vous aurez besoin pour cette recette d'une noix de beurre et de poivre si vous aimez.

Les ingrédients

- 300 g de Gnocchi
- 100 g de Gorgonzola
- 25 g de Pistache décortiquée nature
- 30 g de Parmesan rapé
- 30 g de Pesto de pistache

Étapes de préparation

**Préparation : 8 min****Cuisson : 5 min****Attente : 0 min**

- 1 Faites bouillir de l'eau dans une casserole pour ébouillanter les gnocchi.
- 2 Pendant ce temps, hachez les pistaches (environ 25 g)
- 3 Coupez 100 g de gorgonzola en morceaux.
- 4 Faites cuire les gnocchi (environ 300 g) dans l'eau bouillante selon les instructions indiquées sur le paquet (à peine quelques minutes, ils vont flotter).
- 5 Égouttez-les en conservant deux louches d'eau de cuisson.
- 6 Moudre l'équivalent d' $\frac{1}{2}$ càc de poivre noir et faites chauffer à feu doux dans une poêle quelques minutes jusqu'à ce que l'odeur du poivre se fasse sentir.

- 7 Ajoutez le beurre et faites fondre.
- 8 Ajoutez le gorgonzola, les gnocchi, une louche d'eau de cuisson (env. 60 - 75 ml), 30 g de pesto de pistache et les pistaches hachées.
- 9 Faites chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le fromage ait fondu et la sauce nappe les gnocchi.

Note : une fois que vous arrêtez de chauffer, la sauce va épaissir. Ne faites donc pas trop épaissir la sauce pendant la cuisson.

- 10 Servez sans attendre en ajoutant quelques pistaches et du parmesan râpé.